

Rencontres

Tous droits de reproduction, traduction ou adaptation réservés pour
tous pays

© 2011 Éditions Féret - Bordeaux - France

ISBN 978-2-35156-93-8

Jean-Pierre Xiradakis

Rencontres

DES HOMMES & DES VINS

Préface de Jean Fleury

FÉRET

PRÉFACE

Avant de connaître Jean-Pierre, j'emmenais depuis longtemps amis et clients à *La Tupina*. J'en connaissais bien le slogan « authentiquement Sud-Ouest », à l'accent chantant et rocailleux qui vous accueille au téléphone au milieu des bruits de bouteilles de la bande sonore plus vraie que nature.

Certains diront, non sans ironie, ce n'est que du marketing, tant on a coutume de penser aujourd'hui que l'authenticité est une valeur, certes commode comme bannière, mais inutilisable comme guide dans le monde des affaires.

Quelle erreur d'appréciation et quel dommage !

À *La Tupina*, j'avais la certitude que la sincérité n'était pas feinte et que le gourmet avait raison d'y croire. J'aime ce contre-pied fait à notre époque qui ne fait plus confiance à rien. Il m'a semblé évident que ce défi existait en ce lieu et mon sentiment sur ce point était si fort qu'à

ma première rencontre avec Jean-Pierre, j'ai eu la sensation que nous étions amis depuis longtemps.

Jean-Pierre est un homme rigoureux comme je les apprécie, c'est-à-dire sans dureté. C'est une immense qualité.

Quand je lui ai parlé de ma passion pour ces grands vins trop souvent oubliés, nés de la rencontre d'hommes et de terres d'exception, quand je lui ai dit mon projet d'Icônes Diamants* Fleury Wines, quand je lui ai proposé de venir avec nous à la rencontre de ces viticulteurs qui travaillent pour notre plaisir, j'ai su de suite dans son regard qu'il accepterait d'écrire pour eux et qu'il aiderait notre entreprise à les faire reconnaître.

Jean-Pierre Xiradakis nous offre dans ces pages des textes qui montrent à quel point le vin, sa sensibilité et sa culture font partie de notre patrimoine et méritent notre respect. Qu'il en soit remercié.

Jean Fleury
Sainte-Foy-La-Grande, mai 2011

** à découvrir sur www.fleury-wines.com*

LA RENCONTRE

Jean Fleury et moi, nous avons fait connaissance à *La Tupina* avec pour compagnon, un vin qu'il voulait me présenter pour m'exposer son projet.

Son idée du vin me plaît car elle correspond à ce que je défends depuis des années : faire découvrir aux consommateurs des vins comme celui que nous avons goûté et qui nous ravissent par leur simplicité et leur qualité.

Des vins droits dans leurs bottes, des vins qui ne se poussent pas du col, des vins aussi à l'aise en veston de velours qu'en smoking.

Jean me parle de sa vie, de son métier, de ses enfants, de sa passion, de la musique. C'est un esthète qui a l'ambition de réussir son aventure en sélectionnant ce que le vignoble nous offre de plus sincère, de plus authentique.

Sensible, intelligent, honnête dans sa démarche.

Aussi fragile qu'une brindille de sarment, il croit en

ILIXENS - A.O.C. Bordeaux

l'homme et en ses vertus, à des qualités que la vie d'aujourd'hui a tendance à nous faire oublier : l'essentiel. Il reste simple dans ses propos, déterminé. Il est convaincu que son métier est un sacerdoce.

Il veut faire découvrir et partager ce qu'il aime. Utopique, me direz-vous ? Pas tant que cela. Je bois ses perles à petites gorgées en savourant chaque syllabe comme un bonbon dont le cœur est un raisin. Merci Jean.

ILIXENS (*Jean Fleury*)11 000 caisses

Un trait de Matisse

Un soir, avec quelques amis, nous venions de goûter, au cours du dîner, quelques vins à l'aveugle. Nous faisons souvent cet exercice qui consiste, pour les dégustateurs que nous sommes, à une mise à niveau. Il y avait un vin que quelques-uns parmi nous encensaient.

Les superlatifs ne manquaient pas : « Une vraie bombe » disait Pierre, « C'est énorme » renchérisait Jacques. Les autres commentaires allaient bon train : « Il a tout d'un grand vin, du fruit, de la couleur, des arômes, de la structure, de la force et son bois est présent... »

Je jetais un caillou dans cette mare de béatitude : « Regardez ! la bouteille est à peine à la moitié à la fin du repas, c'est une caricature dis-je. Un vin qui a tout est un vin de rien. Je défie quiconque de boire cette bouteille jusqu'à la lie avec le même plaisir. Il est trop comme disent les jeunes. Trop de couleur, trop d'arômes, trop de structure. C'est un vin dont le style me fait penser aux vins du Nouveau Monde. Aucun défaut, mais le plaisir s'estompe vite, comme une femme trop fardée, trop parfumée. Ces qualités que vous vantiez à l'instant deviendront des défauts. Il vous arrache la bouche avec son bois trop présent. Ses arômes vous enivreront au lieu de vous enchanter. »

Pour moi, le bon vin ce soir, c'est le vin de Jean : Ilixens, car il lui ressemble, joyeux, sincère et gourmand, ne voulant ressembler à aucun autre. C'est du fruit comme au premier jour sur le mont Olympe où Dionysos a pressé le raisin. C'est un trait de Matisse sur le contour d'un visage.

C'est un vin simple comme je les aime. Un vin qui donne une émotion, qui ravive dans votre mémoire des images qui vous ont donné du plaisir.

C'est rare pour un vin.

CAMPAGNE D'AUTREFOIS OUBLIÉE

C'est une campagne d'autrefois, oubliée. Un havre de paix et de tranquillité, une douce colline où l'on croise, au détour d'un chemin creux, une famille de chevreuils effarouchés. La petite route monte doucement au château, fierté du propriétaire.

L'histoire de la famille Gazaniol s'est construite dans cette demeure : le Château de Parenchère. C'est l'histoire de colons déracinés qui ont dû, par leur travail, reconstituer leur patrimoine et leur famille.

Jean, l'héritier, a sacrifié sa vie pour reconstruire ce puzzle disloqué par les événements. Il n'a pas choisi la facilité, lui ce fils de « pied noir », pour faire de cette terre un grand terroir et la cuvée Raphaël en est aujourd'hui le fleuron.

Les années ont passé. Une vie entière à façonner cette vigne pied à pied, tout autour du château, et à faire de ce vin un joyau.

CH. PARENCHÈRE, CUVÉE MADELEINE - A.O.C. Bordeaux supérieur

Aujourd'hui, c'est un autre passionné de la belle ouvrage qui vient prendre la relève pour continuer et améliorer l'œuvre. Bonne chance monsieur Per Landin, vous aurez toujours mon soutien.

CH. PARENCHÈRE, CUVÉE MADELEINE
(Per Landin)850 caisses

Les dessous chics

Juste un regard pour le plaisir. L'envie d'aller plus loin, le regarder piquer son fard et devenir écarlate, le sentir, toucher sa robe de satin du bout du nez, lui grappiller quelques effluves, le rendre pourpre.

Ne rien dévoiler du tout, c'est un tabou. Son odeur vous emporte, des souvenirs, des jarretelles qui claquent dans la tête, humus, ambre, fruits confits. Deux, trois mots qui s'ouvrent à vous, c'est la pudeur des sentiments maquillés rouge sang.

Béat et sûr de lui, il virevolte dans le verre, son corps bouge dans sa parure, *ce sont des dentelles et des rubans.*

Le mettre dans sa bouche, le mordre, le faire frémir, le faire rouler sur des galets, puis l'avaler et se pâmer.

LE JEU DES FAMILLES

Dans la famille Bourlon, je voudrais le grand-père, Henri. La main qui soupèse la tomate dans le potager derrière le château inspire la confiance. En caressant ce fruit écarlate, Henri nous raconte la vie de la propriété.

D'abord l'arrière-grand-père, mexicain et aventurier à l'époque de la conquête du Mexique, qui serait venu à Puisseguin pour reprendre des forces et profiter du bon air. Séduit par ce lieu magique, il aurait investi à une époque où d'autres n'auraient pas mis un *peso*.

C'est maintenant au tour des enfants et petits-enfants de reprendre le flambeau et de hisser le drapeau comme des *conquistadores*, au sommet de la qualité. Déjà le petit dernier, sept ans, va tous les matins prendre des nouvelles de la vigne. Il fait la différence entre le Merlot et le Cabernet et, comme son grand-père, il sait que pour faire du bon vin il faut une maturité optimale du fruit.

Il ne connaît pas Parker ni tous les journalistes qui donnent des notes et des distinctions mais ce qu'il apprend

CH. GUIBEAU & CH GUIBOT LA FOURVIELLE - A.O.C. Puissequin Saint-Émilion

sur cette terre ancestrale, ce sont les gestes simples des vigneron artisans qui respectent la nature au sein d'une famille unie.

CH. GUIBEAU, SÉLECTION HENRI BOURLON
(Brigitte Bourlon-Destouet)10 000 caisses

Le magasin de couleurs

Il est des vins comme des personnes qui paraissent au premier coup d'œil sympathiques. Château Guibeau est de ceux-là. Dans le magasin des couleurs, il pourrait être au centre du nuancier, éclatant, rubis foncé, brillant comme un soleil de fin de journée.

Dans l'arrière-boutique, ce sont les odeurs qui vous rassurent et vous enchantent. C'est net, plaisant, complexe dit-on dans le métier.

Mais la gourmandise est dans la bouche. Si vous savez le faire tourner, faire l'oiseau siffleur avec lui, ce vin vous livrera son intimité et sa vraie personnalité. C'est vrai qu'il est sympathique et que l'on a envie de continuer la conversation avec lui.

CH. GUIBEAU & CH GUIBOT LA FOURVIEILLE - A.O.C. Puisseguin Saint-Émilion

CH. GUIBOT LA FOURVIEILLE, L'HÉRITAGE
(Brigitte Bourlon-Destouet) 3 300 caisses

La poésie des couleurs

La poésie des couleurs est indiscutable, le vin rouge prend toute sa dimension dans ces nuances allant du vermillon au rubis, du rouge cardinal au violet écarlate, du plus clair au plus sombre, et l'œil envoie au cerveau des informations qui touchent le cœur.

Le vin est ce joyau que nous pouvons partager sans retenue. Le premier regard informe et rend compte du formidable travail des anthocyanes, ces fragments composant la palette des couleurs qui nous ravissent.

Le Château Guibot La Fourvielle est de cette race de vins qui vous livrent instantanément leur personnalité. Limpide, brillant, sombre comme une nuit étoilée. Ses perles colorées glissent lentement le long du verre et se rassemblent sur le cercle comme des gouttes d'une pluie de printemps.

La magie est présente, le regarder procure déjà du désir, le faire tourner doucement déclenche des petites vagues sur la surface de cette mer parfumée.

CH. GUIBEAU & CH GUIBOT LA FOURVIELLE - A.O.C. Puissequin Saint-Émilion

Que demander de plus à ce vin qui nous a déjà donné ce bonheur ? Le reste n'est que littérature, il nous ravit déjà rien qu'à le regarder. Je l'ai vraiment dégusté ! À vous maintenant de le découvrir !

LES SEMELLES MILLÉSIMÉES

Si l'on tient compte de la définition du Grand Larousse, « l'esthète » est une personne qui aime l'art et le considère comme une valeur essentielle. Philippe Raoux cultive le culte du beau. Homme de l'art, discret et courtois, il a su communiquer sa passion autour de lui.

Sophie, Patxi et Cédric lui en sont reconnaissants car sa quête du beau entraîne à la perfection. Direction les châteaux, même impression de calme, pas de luxe ostentatoire. Ils nous font goûter leur dernier millésime avec fierté, la gourmandise nous empêche de recracher et l'on se quitte à regret.

Les semelles millésimées des Weston de Philippe crissent sur le sol. Il est de ceux qui, d'un simple regard, infléchissent la direction, orientent vers le beau. Il est un soleil qui brille comme une œuvre de Wolfgang Laib.

Non ! l'art n'est pas vain, merci monsieur.

CH. DU PUY (*Philippe Raoux*)2 500 caisses

Le poulet et la bouteille

Chez les Bordelais, le dimanche c'est une tradition : tout juste sorti du four, le poulet trône au centre de la table, avant le découpage, fumant et odorant, la peau jaune, croustillante, dorée et luisante.

Au premier coup de couteau, les perles de jus coulent doucement le long de ses cuisses rebondies et musclées.

La découpe exhale des odeurs appétissantes. En face, la bouteille observe le volatile ; la partie paraît facile. Le long ruban rubis et soyeux coule dans le cristal. Au premier verre servi, le nez paraît de taille à se défendre, puissant, généreux et séduisant. Le toucher de bouche est doux comme un baiser d'enfant. Le premier contact est sincère et laisse présager une suite heureuse sans tricherie.

Pas prétentieux pour deux sous, il se laisse apprivoiser, il vient dans ma bouche, il roule sous ma langue, il se niche, reste quelques secondes et laisse un souvenir suave et parfumé.

Il me raconte son histoire, ses cépages, son terroir et

tous les soins que son propriétaire lui a donnés, son éducation en quelque sorte.

Le mariage est consommé. Il va parfaitement avec le poulet. En bon compagnon, il fait la révérence à la peau craquante et goûteuse, il enveloppe de ses tanins la cuisse au goût subtil.

Il convole en justes noces avec le croûton à l'ail glissé furtivement dans « le cul » du poulet. Le fameux croûton viril et gascon, crainte de tous les viticulteurs, pièce maîtresse de la gastronomie locale.

Surprise, le vin résiste ! Mieux, il donne le change et déglace cette bouche avec vigueur et gourmandise.

Mesdames et messieurs, quel vin que celui-ci !

TAGE DE LESTAGE

(Philippe Raoux)500 caisses

Le vin émoi

Les vins qui déclenchent une émotion sont rares. Ils font appel à votre affectif, à votre sensibilité, à votre ima-

gerie personnelle, à vos secrets, à votre cœur, à des souvenirs, à une rencontre.

Ils n'ont pas besoin de correspondre aux critères, aux codes établis.

Ils touchent l'esprit, le cœur, la sensualité. Ils vous rappellent des souvenirs olfactifs et tactiles.

Ils vous parlent, vous chuchotent à l'oreille des mots doux. Ils vous chantent des airs, des rengaines d'amour, des moments de bien-être.

Ils sont la clef de votre jardin secret. Ils sont porteurs de messages, de plaisir, de tendresse et de bonheur.

Le Tage de Lestage est de ceux-là.

Il se livre nu comme un ver, comme l'enfant Jésus le jour de sa naissance.

Il rayonne au firmament. Il est unique.

Il est le vin, le magnifique nectar qui donne une émotion dès la première gorgée.

RATUS ET LES CYCLAMENS

C'est sur le bord de Garonne à Ambès, là où la pointe de terre ressemble au pied d'une ballerine, là où les arbres fluets dessinent des ombres perpendiculaires sur la vase somptueuse, là où autrefois les attelages venant de Bordeaux pour plusieurs jours aimaient à se reposer, là où l'on voyait jouer sur le mascaret, les filadières, les gabarres, les galupes, les tilholes girondines, les anguilles et autres embarcations locales.

C'est ici précisément, dans ce havre de paix que Jean-Baptiste Lynch a décidé de faire construire sa demeure par le très célèbre et théâtral Victor Louis. Ce joyau de l'architecture XVIII^e est remarquable. D'un style et d'un équilibre émouvants, tout ici est harmonie et beauté.

Antoine Touton ne s'est pas trompé, il cherchait une propriété viticole de caractère, il a acheté Sainte Barbe au nez des démolisseurs. Autrefois négociant en café et en cacao, il aime la culture du négoce, il aime les voyages et les grands bateaux. Mais son goût est ici, dans sa vigne

qu'il voit de sa belle maison. Trente-cinq hectares de vignes coiffées comme pour la parade, caressées par l'haléine iodée et médicale de la rivière qui, à l'époque, a sauvé le vignoble du phylloxéra.

À nos côtés Ratus galope et revient vers nous dans cette allée de vieux chênes qui mène aux marais où nichent les canards et les oiseaux migrateurs. Antoine raconte qu'ici, avec son chien, dans ce calme, il pense son vin. C'est ici qu'il a décidé de faire appel à l'un des meilleurs œnologues du Bordelais et qu'il a imaginé, avec lui, l'élaboration d'un prodige : un vin qui répond au péché de gourmandise.

C'est dans le chai aux murs épais que s'élabore la vinification. C'est dans ce lieu où, respectueusement, Antoine produit la sève riche et parfumée qu'il mettra plus tard en bouteille.

Le chien nous a quittés. Il est dehors, dans les cyclamens, au milieu des arbres centenaires et des magnolias.

L'histoire des hommes ne l'intéresse pas. Ce qu'il veut, c'est la caresse affectueuse du maître qui a réalisé son rêve.

CH. SAINTE BARBE - A.O.C. Bordeaux

CH. SAINTE BARBE

(Antoine Touton)3 300 caisses

Le rêve

Je fais souvent ce rêve étrange et pénétrant

D'une femme inconnue, et que j'aime et, qui m'aime

Et qui n'est chaque fois, ni tout à fait la même

*Ni tout à fait une autre, [...]**

En vous voyant, Madame, je rêve encore.

Je suis ce vin, ce nectar, cet élixir qui assombrit le
verre et réjouit votre cœur.

Et mes larmes perlent, liquide chatoyant qui sait vous
rendre belle,

Et qui, à la première gorgée, lorsque vos joues rosis-
sent, vous rend volubile.

Mon arôme intrigue et vous fait voyager vers des
vignes lointaines aux senteurs inconnues.

Et, dans votre bouche, vous offrir ce bouquet, pour
qu'à jamais, Madame, vous ne puissiez m'oublier.

*Extrait de « Mon rêve familial » de Paul Verlaine

CH. SAINTE BARBE MERLOT
(*Antoine Touton*)10 000 caisses

La confiture

Qui n'a pas eu, enfant, l'envie irréprouvable de mettre le doigt dans le bocal de confiture, le besoin de transgresser les règles de bienséance, de goûter goulûment avec avidité et gourmandise ce que d'autres tartinent avec élégance le petit doigt en l'air ? Il est des vins qui me procurent la même sensation de bonheur intense, le même sentiment de plaisir chapardé.

Le Merlot du Château Sainte Barbe est de ceux-là. À peine regardé, à peine senti, et c'est une grande gorgée dans ma bouche avide de sensation. Après ce délit, mon envie satisfaite, je le mire, je fais travailler mon sens olfactif, je lui rends hommage comme il se doit, en le dégustant doucement et professionnellement, en y mettant les formes qui conviennent à son rang.

La couleur est sombre, violine, étincelant comme le rubis à l'annulaire d'une femme élégante. Le nez est puissant comme une corbeille de fruits rouges dans laquelle un magicien aurait, d'un coup de baguette, posé quelques figues bien mûres. La mâche est épaisse, parfumée,

Ch. SAINTE BARBE - A.O.C. Bordeaux

gôuteuse, suave et laisse le souvenir des confitures de mon enfance. Le pêché de gourmandise, me direz-vous ? Est-ce vraiment un pêché que d'aimer les bons vins et de vouloir les faire partager à des amis ?

LE FILM

La longue allée bordée de pommiers paraît incongrue au milieu de ce paysage de vigne et pourtant l'histoire de notre région indique qu'autrefois, les châteaux viticoles avaient aussi des arbres fruitiers. Il n'est pas rare encore de voir des vieux cerisiers trônant au milieu des Merlot.

Ici, pas de variétés à cidre mais de belles pommes à croquer à pleines dents.

Point de Reinette de Saintonge, de Rose de Benaugue, de belle Louronnaise, de Nez de Veau, de grosse Verte de Guyenne ou de Museau de lièvre mais simplement des Royal Gala qui regardent d'un peu haut la vigne proche.

Trois personnes nous attendent près du chai : deux hommes et une jeune femme. Le bonjour est cordial et les poignées de mains sont fermes. Les deux hommes sont frères. Je ne me rappelle plus dans quel film ils étaient tous les deux réunis, probablement un western. On pourrait dire du plus grand qu'il a la dégaine de John Wayne sans le cheval, mais avec cette façon d'être un peu en

retrait, sur ses gardes, prêt à en découdre. Pour le second, c'est quand il vous regarde dans les yeux que la ressemblance avec le regard bleu acier de Paul Newman est troublante.

Je les vois bien tous les deux dans un scénario que je m'invente, ni trop dur ni trop triste, l'histoire de deux frangins au caractère et au physique différents.

Rapatriés d'Algérie, travaillant dur pour accomplir le rêve de leur père. Non pas pour posséder, mais pour transmettre un patrimoine qu'ils ont façonné de leurs mains.

Comme dans tous les westerns, il me faut une femme jeune, mais pas n'importe laquelle : une femme au caractère bien trempé, du genre de celle qui tient le saloon, une bouteille à la main et le doigt sur la gâchette.

Béatrice, d'abord le prénom est doux, mais le nom est là pour rappeler l'attachement à la terre « Puech ».

Béatrice est chef de culture. C'est elle qui dirige les vinifications des vignobles Yung Pierre & Fils. C'est elle qui donne le tempo, qui imprime le style sur 130 hectares de vignes et qui réussit la prouesse, en maîtresse femme, de faire des vins qui décoiffent les hommes.

Dans les chais, la distribution est calée, la mise en scène est parfaite.

Béatrice connaît son texte sur le bout des doigts. Nous faisons de la figuration intelligente. Les bonnes questions au bon moment : Combien d'hectares ? Quels sont les cépages ? La vinification, les dialogues coulent tout comme le vin encore « bébé » qui sort des cuves : un miracle cette année 2009. Le liquide est foncé, étincelant dans sa robe d'apparat, l'équilibre est parfait, fruit, sucrosité, degré, tout est là pour le succès.

Combien de spectateurs, de dégustateurs amateurs auront la chance de pouvoir goûter à cette super production ?

CH. DU TASTA, GRANDE RÉSERVE

(Jean et Paul Yung)3 300 caisses

Un baiser - Juste un !

Pourquoi parler quand un simple regard suffit à se comprendre ? La robe est sombre, brillante. C'est un adolescent de bonne éducation, le nez au milieu du verre est du meilleur augure. Sa personnalité est plus complexe

qu'il n'y paraît, avec des odeurs charmeuses et tenaces. Quelques mouvements du poignet et déjà commence une autre histoire, plus intime.

Viril certes, mais généreux dans sa présentation, un baiser juste un, pour être séduit, pour être emporté par sa fougue. Ma bouche est son palais, l'endroit où il se niche pour être reconnu, pour être apprivoisé, pour être apprécié et dégusté comme il se doit, avec respect et gourmandise. Avec ce compagnon, il n'est pas utile d'en faire plus. Il suffit d'aimer les friandises, tout simplement.

VIN DE MESSE

C'est sur ces terres au XII^e siècle que les premiers pèlerins anglais de Saint-Jacques de Compostelle débarquent pour découvrir le début de leur peine ; 1 200 kilomètres à parcourir depuis la pointe de cette presqu'île jusqu'au terme de leur pèlerinage.

C'est ici que, précisément à Queyrac, au pied de cette chapelle d'Escurac, qu'ils revêtaient leurs habits de marche et se paraient de la « coquille », symbole de l'effort. C'est ici, dans ces lieux encore intacts, qu'ils faisaient leurs premières dévotions.

Ce lieu refuge de l'âme a gardé au cours des siècles toute sa force et, encore aujourd'hui quand vous entrez dans ce sanctuaire, après avoir passé les barriques sagement alignées comme pour la prière, il faut être insensible au beau pour ne pas avoir ce frisson indicible qui vous ouvre les yeux et le cœur.

La vigne est là autour de ce promontoire qui dominait

ESCURAC - A.O.C. Médoc

autrefois les marais du Médoc. De cet endroit, où l'on voit sept clochers d'église, l'on peut imaginer l'émotion qu'avaient ces hommes qui partaient chercher la félicité.

L'endroit est encore plus beau aujourd'hui. Les marais sont devenus de tendres prairies et la vigne, sur les hauteurs, prend toute sa splendeur.

Jean-Marc Landureau est avare de mots. Seul son regard parle et c'est à nous de découvrir ce que le recueillement peut nous apporter.

Son vin est à la hauteur de ce miracle de la nature. Un vin de messe me direz-vous ? Plus que cela, un vin qui vous amène à la réflexion sur l'avenir du monde. Un vin qui vous enchante et qui vous transporte au-delà de la simple délectation.

ESCURAC

(Jean-Marc Landureau) 5 000 caisses

Portrait chinois

Ce vin ne se livre pas au premier verre, il veut faire connaissance.

Il faut entrer dans son jeu de séduction, se mettre un peu à sa place, le pousser dans ses retranchements, lui poser les bonnes questions et pourquoi pas jouer avec lui au portrait chinois pour qu'il se livre tel qu'il est : sans ambages.

« Si tu étais une couleur ? Le vin répond spontanément : je serais un homme du clergé dont la robe est pourpre et brillante.

Si tu étais une fleur ? Je serais, sans aucun doute, une rose majestueuse dont les pétales se détachent au fil du temps.

Si tu étais un parfum ? Je serais le N° 5 de Chanel, complexe et envoûtant.

Si tu étais une parure ? Je serais une robe de satin mousseuse et moulante qui dévoile mon corps.

Si tu étais un homme ? Je serais sans aucun doute un acteur : Robert Redford, à lui tout seul l'expérience, le charme et la virilité.

Si tu étais une musique ? Je serais *Les Quatre Saisons* de Vivaldi, car elles représentent le travail de la vigne.

Si tu étais une œuvre architecturale ? Je serais l'abbaye

ESCURAC - A.O.C. Médoc

de La Sauve Majeure, témoignage des moines bénédictins
qui ont préservé le vignoble girondin.

Si tu étais un caractère ? Je serais affirmé.

Si tu étais un élément ? Je serais un océan, puissant et
tumultueux.

Si tu étais une personne ? Je serais un philosophe qui
parle simplement.

Si tu étais une qualité ? Je serais la franchise.

Si tu étais une bouteille ? Je serais une bordelaise assu-
rément.

Si tu étais un liquide ? Je serais un vin dans toute sa
splendeur. »

COMME UN RÊVE

C'est par la colline qu'il faut aborder la belle villa paladienne. Si le soleil est de la partie, l'apparition du château est féerique.

C'est sur les vestiges romains qu'a été construite cette belle villa. Plusieurs fois remaniée au cours de l'histoire, l'architecture d'aujourd'hui est à vous couper le souffle.

Son classicisme fait de cette propriété l'un des fleurons du vignoble girondin.

La visite des chais est à la hauteur de l'émerveillement du lieu. Tout ici est harmonie. L'endroit dégage de bonnes ondes. Le cuvier intégré aux bâtiments reflète cette volonté de faire toujours mieux.

La propriétaire, Marie, femme élégante, intelligente et passionnée insiste sur le vieil adage dont elle fait foi : « cent fois sur le métier remets ton ouvrage » et, comme Pénélope dans *L'Odyssée*, elle explique qu'elle tricote le jour et qu'elle défait la nuit.

CH. MACHORRE - A.O.C. Bordeaux supérieur

C'est ici qu'en 1992 elle a voulu se poser pour écouter la nature, pour laisser vivre la faune dans cette terre où les insectes et les vers de terre circulent librement.

Il faut l'entendre raconter avec émotion ce qu'elle voit quand, harassée par une journée au chai, elle s'assoit au pied de sa maison pour regarder la nature autour d'elle : les sangliers, les chevreuils et autres renards qui viennent lui faire un petit bonsoir avant d'aller se coucher.

Assurément, ce discours me comble et me remplit de joie. La quête de la qualité passe par le doute.

Goûter les vins de Machorre me conforte dans l'idée qu'il n'en faut pas plus pour réaliser ce rêve, pour atteindre le bonheur, de chercher le plaisir tout simplement.

CH. MACHORRE

(Marie Thiery)3 000 caisses

La bouteille

La bouteille effarouchée attend dans la pénombre de la chambre, seul scintille le verre posé près du lit.

La robe du vin pourpre glisse lentement le long du

verre jusqu'à son pied.

Ses longues jambes gainées dessinent des larmes écarlates.

Son corps alangui par le vieillissement en barrique, découvre la lumière.

Comme une parure érotique, l'elixir foncé dégage ses phéromones de musc, d'ambre, de cèdre et de fruits cuits aussi complexes et envoutant que le chef d'œuvre de Süskind.

C'est avec un léger tremblement que la bouche avide pose un baiser au bord du verre.

Les lèvres gourmandes s'entrouvrent pour laisser passer le liquide, la chair du vin disparaît promptement.

Il se livre dans sa parfaite nudité. La femme avale un peu d'air pour le faire gémir.

Ses yeux brillent de désir.

Elle me regarde enfin en souriant.

« Viens, dit-elle en ouvrant les draps sur sa nudité. Tu ne veux pas partager ? »

LA POIRE POUR LA SOIF

Si c'était une poire, elle serait évidemment pour la soif selon l'expression consacrée, car le Doyenné, fruit du hasard, a conquis les gourmands.

Plus de 1 500 variétés au XIX^e siècle. Ce fruit à l'épiderme jaune, brun et rouge a été trouvé dans l'ancien jardin du couvent des Capucins à Louvain (en Belgique).

C'est encore aux moines que nous devons nos plus beaux vignobles. Ces vignes sur les coteaux près de Bordeaux que les Romains avaient plantées en jardin d'agrément ont été, pour la plupart, développées par des ecclésiastiques. Le château Le Doyenné fait certainement partie de cette histoire.

Ce nom, dit-on, qui serait à l'origine non pas de la poire, mais simplement d'une propriété appartenant à un doyen de faculté qui montait le soir au coucher du soleil dans la tour de sa villa palladienne, pour admirer la ville.

La propriété d'aujourd'hui garde ce caractère italien ;

une belle chartreuse sur un coteau de graves fines domine la petite vallée.

« C'est un enchantement de voir tous les matins ce point de vue » nous dit le propriétaire.

La vigne descend doucement cette pente pour remonter sur l'autre versant. Ce paysage collinaire est propre aux côtes de Bordeaux qui domine la grande ville. Ici, le vignoble est soigné comme un jardin et l'enherbement d'un rang sur deux est calculé pour la protection de la nature des sols.

Le chai au matériel moderne est à l'image de cette volonté du bien-faire, creusé en partie dans le flanc de cette petite montagne. Température parfaite pour l'élevage d'un vin que l'on veut de race.

CH. LE DOYENNÉ

(Marie-Dominique Watrin) 3 800 caisses

La recette

Prenez un verre à pied limpide et de bonne taille. Le liquide aime avoir de la place pour danser. Versez le châ-

teau Le Doyenné jusqu'à la moitié du contenant.

Admirez sa robe pourpre, mirez-le sous tous les angles pour voir sa brillance. Ici pas de turpitude, pas de trouble.

Faites-lui faire la farandole comme un derviche tourneur pour que le ruban de couleur fasse la queue du cerf-volant.

Portez-le à votre nez une première fois, juste pour le humer, pour découvrir ses premiers arômes de sous-bois. Reposez le verre quelques secondes pour décrypter le message.

Puis encore, le nez se faisant plus insistant après cette agitation, le vin vous délivre ses secrets, des notes de fruits et de bois mélangées.

Lapez-le enfin. Une petite gorgée, quelques centilitres dans cette bouche pour qu'il finisse sa danse dans votre palais. Puissance aromatique, corps athlétique.

Avalez-le enfin et comptez les secondes pendant lesquelles le souvenir des fameuses caudalies se gravent dans votre mémoire : cinq secondes, c'est un grand vin.

LES BÖMERS UNE FAMILLE QUI AIME BORDEAUX

À l'heure où le devoir de mémoire fait recette, il est utile de se souvenir qu'à Bordeaux, une famille allemande a défendu bec et ongles son attachement au vignoble bordelais.

C'est le cas de la famille Bömers.

En 1855, le grand-père Bömers a une passion : les vins de Bordeaux.

Il devient actionnaire d'une grande société de négoce de vin à Brême en Allemagne.

L'intermède malheureux de la guerre de 1870 contre la France ne lui enlève pas ses convictions et son goût pour les grands vins de Bordeaux.

En 1907, la famille Bömers achète un joyau du vignoble des Graves : le château Smith Haut Lafitte dont elle est expropriée au début de la guerre de 1914-1918.

Pendant toutes ces années malheureuses et, malgré le krach de 1929, la grande maison de négoce continue à vendre les vins de « Smith » et les grands Bordeaux.

En 1940, M. Heinz Bömers, qui a connu la première guerre et la crise de 1929, est envoyé à Bordeaux, comme intendant du Troisième Reich, avec pour mission de l'approvisionner en grands vins de Bordeaux.

Il n'accepte sa mission qu'à deux conditions : ne pas porter l'uniforme et ne recevoir aucun salaire. En un mot, il veut rester libre.

Le Reich veut lui faire rapatrier tous les vieux millésimes de Mouton-Rothschild en Allemagne. Pour protéger notre patrimoine, il use de subterfuges efficaces et parvient ainsi à sauvegarder ces stocks illustres.

M. Michaël Bömers (quatrième génération) nous raconte comme il le dit « la petite histoire de la famille qui aimait le Bordeaux et les Bordelais ».

Au pied du château, soixante hectares de belles vignes en rangs serrés (6 600 pieds à l'hectare). Des coteaux superbes et une grande fierté d'être aujourd'hui parmi nous dans le paysage qu'il aime. Il lève le doigt et dit doucement « regardez au coin du bois, un chevreuil ».

CH. DU GRAND MOUËYS

(Michael Bömers)11 700 caisses

Concerto pour Violoncelle

Il n'est pas besoin d'être mélomane pour être porté par un concerto pour violoncelle. Il en est de même pour ce vin. Ce qui compte, c'est le plaisir que l'on a. Ce moment indescriptible, ce frisson qui vous met le poil au « garde-à-vous ». Commencent les premières notes du concerto de Bach. La couleur sombre éclabousse, lumineuse et rayonnante.

Le corps de l'homme enlace le bois galbé.

La symbiose est parfaite. Le nez au-dessus du verre, le son est cristallin.

Pianissimo, la mélodie tout en finesse. Les premiers petits fragments de bonheur olfactif et puis *dolce*, le verre tourne doucement au rythme de la mélodie.

Les premières odeurs caressent le nez, les vibrations sont sensuelles.

Allegretto, le vin est dans la bouche, il tourne, il fait la

CH. DU GRAND MOUEYS - A.O.C. Premières Côtes de Bordeaux

queue de paon.

Presto c'est du velours. Son grain de peau est délicat.

Fortissimo, l'œuvre est à son paroxysme, elle vous envoûte, elle vous séduit, elle reste dans la bouche et vous laisse le souvenir d'une œuvre achevée.

LES PETITS CAILLOUX

Les archéologues le savent bien, il suffit de suivre les cailloux pour comprendre le déplacement des hommes.

Ici, sur cette butte historique, les vestiges du temps ne sont enfouis qu'à quelques centimètres du soc de la char-rue.

Il suffit à cet endroit de faire parler cette terre de pierres nobles pour que ressurgissent ces témoins de notre histoire. Outils de l'âge de fer, silex taillés par des hommes qui, il y a déjà très longtemps, avaient choisi ce lieu.

Ce terre somptueux où Roland, le preux chevalier, avait planté son campement.

C'est sur ce promontoire unique qui domine la Gironde, que la famille Martin a décidé, il y a plusieurs générations, de perpétuer la culture de la vigne en respectant l'environnement et l'histoire.

Ces trente hectares de vignes hautes sur sol argilo-

calcaire, posés devant la maison comme une carte postale, hérités de son père en 1990, regardent couler ce fleuve impassible où les gabarres qui transportent les tonneaux sont devenues rares.

Ces vignes sont les gardiennes du passé et c'est non sans fierté que Bruno Martin garde ce trésor et cultive avec modestie ce vignoble de rêve, ces collines magiques où se mêlent modernité et tradition.

Bruno, cet homme au regard tendre, sait ce qu'il veut faire : le meilleur des « Côtes », en plantant depuis plusieurs années 7 000 pieds à l'hectare pour avoir une meilleure concentration et un équilibre parfait encouragé par le célèbre Robert Parker qui lui a attribué une note digne d'un grand cru.

M. Martin reste humble et préfère parler de ses cailloux.

CH. ROLAND LA GARDE, LÉGENDE
(Bruno Martin)2 500 caisses

Querencia

C'est au centre du *ruedo* sur la nappe ocre qu'il se présente seul face aux *aficionados* bachiques. Il doit en quelques passes nous emporter vers des rives lointaines et poétiques.

La couleur d'abord, la cape étincelle, brillante comme un soleil. Il s'agit de planter les banderilles avec adresse, bâtons bariolés au milieu du cercle.

Il faut trouver la bonne distance, être souple du poignet, le vin est armé à l'horizontal, bien roulé. La *muleta* glisse entre les cornes, le geste est suave, le verre agite des ondulations violettes.

Il ne faut pas qu'il retourne au bois qui l'a vu naître, il faut qu'il séduise dans toute sa splendeur, qu'il se livre sans pudeur.

Les premières passes sont délicates, élégantes mais fermes, le chiffon rouge décrit des arabesques, véroniques, *chicuelinas*.

CH. ROLAND LA GARDE - A.O.C. Blaye Côtes de Bordeaux

Le vin halète et revient à la charge, avec lui des parfums virils, roses, cassis, fruits cuits, ambres.

L'animal est puissant, les gouttes de sang qui coulent le long de son corps tracent des sillons écarlates.

À la première gorgée, au moment où l'ombre glisse furtivement sur la table, le leurre a disparu et c'est le plaisir de cette *faena* qu'il nous reste.

LE LABOUREUR ET SES ENFANTS

Travaillez, prenez de la peine, c'est certainement sur ces conseils que peut se bâtir la vie d'une famille.

C'est le grand-père, immigré espagnol, docker par nécessité, qui a inculqué à sa descendance cette volonté de l'effort. Il avait, lui, l'obligation de nourrir sa famille et, après ses longues journées de travail harassantes, il allait, le cœur léger, cultiver ses quelques arpents de terre gagnés chèrement.

Il ne s'agissait pas à l'époque de parler de propriété mais de la vigne là-bas sur la colline où le dimanche, ils allaient pique-niquer en famille.

Le jardin « ouvrier » était à eux, il était le résultat de l'opiniâtreté, du courage d'un homme déjà vieux.

À cette époque, on ne parlait pas de réussite, mais simplement d'avoir quelque chose de bien à soi, « un lopin de terre suffit au bonheur », disait-il. Ces préceptes sont restés bien ancrés dans l'esprit de la famille.

CH. BELROSE MONCAILLOU - A.O.C. Bordeaux supérieur

Cet esprit de labeur a été conservé par la famille et même si le travail de la vigne paraît contraignant au jour le jour, la satisfaction est partagée à la sortie de chaque millésime. « Le cercle de famille s'agrandit à grands cris », comme pour la naissance de l'enfant attendu, à qui l'on va consacrer l'élevage qui convient.

Trente hectares de vigne sur les coteaux où le Merlot et le Cabernet se donnent la réplique. Les projets ne manquent pas : nouveaux chais, salle de réception pour les mariages, rénovation du cuvier.

Le grand-père peut être fier. Il voit depuis « là-haut » que les quelques graines qu'il a plantées jadis portent bien leurs fruits.

Et La Fontaine de conclure : « mais le père fut sage, de leur montrer avant sa mort, que le travail est un trésor ».

CH. BELROSE MONCAILLOU

(Claude et Carole Subra)12 500 caisses

Initiation

Qu'il est doux le bruit du vin qui tombe dans le verre

comme un ruisseau qui joue sur les rochers un beau jour de printemps.

Ce gargouillis, musique d'amitié, beau liquide chatoyant et joyeux qui, telle une petite cascade, embellit le cristal. De le voir couler, buter au fond du verre, s'enrouler, se lover pour faire son nid me réjouit.

À chaque verre, ce murmure délicieux présage du bonheur de boire ce breuvage.

Et le nez, à nul autre pareil, où l'on peut lire enfin l'histoire de son terroir, ses liens de parenté, ses mariages heureux, cet assemblage unique des vins de grande classe.

En bouche, il parle encore, il raconte comment lui, petite rivière, coule des jours heureux sur des tables exquis.

Ce simple Bordeaux ne veut que vous apprendre sa quête initiatique. Il suffit d'écouter, de voir et de sentir, de mâcher enfin pour comprendre la vigne.

Les petits ruisseaux font les grandes rivières.

SUR LE BAC

Souvenez-vous Madame, lorsqu'ensemble sur le bac nous ramenait à Blaye sur l'estuaire majestueux où le coucher du soleil transfigure la rivière en deux parties distinctes de cuivre et d'acier et, que du bateau, derrière la citadelle gardienne de la rivière, nous apercevions les premières collines flamboyantes à la fin de cette journée, vous me parliez, appuyée au bastingage dans ce navire d'un autre âge, de votre propriété dont nous apercevions les couleurs au loin sur les collines d'Anglade.

Vous me racontiez avec enthousiasme l'histoire de ces deux hectares achetés en 1953 par Michel, devenus, avec un travail acharné, les quarante-neuf d'aujourd'hui et aussi, celle du difficile passage de la coopérative à la mise en bouteille à la propriété.

Je vous écoutais, distrait par ce paysage époustouflant et pensais à ces balades à pied qui m'ont fait découvrir ce terroir des Côtes qui, à mon sens, apparaît dans le vignoble bordelais comme un bijou et qui produit des vins de

grande qualité à des prix défiant toute concurrence.

Vous insistiez, comme pour me réveiller de mon songe, sur la difficulté de produire de bons vins qui gardent le caractère de cette terre et du vieillissement en barrique de vingt-deux mois.

Mais j'étais déjà loin et je pensais aux premiers pèlerins de Saint-Jacques qui traversaient cette rivière pour rejoindre le Médoc en face.

Quand le bac a touché le quai de Blaye au pied de la citadelle, j'ai pris conscience du travail que votre famille avait réalisé en deux générations. J'étais déjà conquis par votre histoire et je n'avais qu'une hâte, goûter vos vins friands qui se dégustent entre amis.

CH. ANGLADE BELLEVUE

(Claudine Mège) 2 200 caisses

Leçon de choses

Quand l'instituteur écrivait sur le tableau noir avec des pleins et des déliés « Leçon de choses », toute la classe, même les élèves les plus turbulents, devenait calme et

attentive comme par miracle.

Comme Gargantua, Rabelais trace avec bon sens les vertus de ce qui est servi à table, vin compris. Et comme l'indique plus tard Jean-Jacques Rousseau, « exercer les sens, c'est apprendre pour ainsi dire à sentir ».

La dégustation est donc une « leçon de choses » qui nous permet de comprendre comment, à partir du raisin, l'on peut produire le vin qui, depuis l'Antiquité, nous enchante.

Les composants du vin sont multiples. Dans ce petit fruit, la peau, les pépins, la chair, sont autant d'éléments qui en font la complexité et la couleur.

Mais sans le travail de la famille Mège, ce jus recueilli en le pressant, ne serait qu'un jus de fruit quelconque.

En dégustant le Château Anglade-Bellevue, il s'agit là, de la plus jolie « leçon de choses » que vous puissiez avoir.

La couleur est d'abord foncée dans son jeune âge tirant, entre le violet et le noir, toute une gamme de couleurs qui fait chanter la palette et l'imagination. Suivant votre culture picturale vous trouverez des teintes de rouge sombre

aux reflets de framboise.

Et puis pour les plus aguerris, des parfums de fraise, de cerise, de mûre écrasée, des notes de boisé, grillé et après ces plaisirs olfactifs, un départ en bouche en souplesse, puis des tanins présents et vigoureux qui se fondront après quelques années.

Vous voilà prêt pour la dégustation. Il vous faudra le goûter, puis le goûter à nouveau pour vous faire votre opinion, pour que votre goût se fasse à cette « leçon ». Il vous faudra, pour apprendre encore, acheter une autre bouteille et, pourquoi pas une caisse ou deux pour apprendre à vos amis cette belle « leçon de choses ».

À LA RECHERCHE DU GRAAL

Les pèlerins le savent bien, il faut marcher et marcher pour toucher le firmament. Pierre Taïx a suivi ces préceptes. Cent fois sur le métier remettre son ouvrage. C'est cette philosophie qui l'a guidé et tous les jours il s'impose cinq dégustations pour suivre l'évolution de son vin. Pour entrer en osmose, pour se sentir vin lui-même. Avec humilité, il parle de sa vigne et de son travail.

Vignes chaussées, effeuillage à la main. L'écoute, la remise en question, la réflexion et puis la prise de conscience, l'approche sincère du « bio ». Attendre six millésimes avant de se rendre compte que la plante a besoin de confiance et d'amour.

Puis il y a le cuvier, la technique, les modes. Pierre sait écouter, tirer parti de ces courants, de ces passades qui hantent les viticulteurs qui veulent aller vite. Lui a le temps. Enfant de viticulteurs, il sait que le travail paiera et qu'il trouvera son chemin, son nirvana.

LA MAURIANE

(Pierre Taix)1 500 caisses

Tango, quand tu nous tiens !

Il y a le regard un peu en coin pour ce verre posé au milieu des autres. La première impression est bonne, envie de faire connaissance, de le rencontrer, tout de suite. Il est beau dans son costume rubis foncé, presque strict, élégant et brillant.

Y mettre le nez tout de suite serait une gageure. Il faut attendre un peu, le faire tourner délicatement, découvrir ses jambes, le faire scintiller, le faire danser, être patient.

Puis, brusquement, le surprendre. Plonger son nez au pli de son verre, le sentir, découvrir ses arômes de fruits juteux, ses notes de bon bois, emplir sa bouche de ce nectar velouté et sensuel, plein de gourmandises.

Le garder dans la bouche, le faire tourner doucement et partir avec lui, enlacés, sur les notes de Carlos Gardel.

IL RISQUE D'Y AVOIR DU MONDE AUTOUR DU BERCEAU

Plus que de la colère, c'est de l'amertume qu'il y a dans la voix de Rémy Fauchey à qui l'on a volé le nom de Château Lafon qui appartenait à la famille depuis cinq générations.

Dans son chai, les barriques neuves sont alignées comme pour le défilé.

« Ici, nous sommes des paysans. On ne vit pas avec le code civil sur la table de nuit. On fait du vin du mieux que l'on peut.

On doit transmettre l'outil de travail de la famille, le préserver, développer la qualité, seul objectif qui peut nous sauver du désastre économique.

Je ne crois plus aux institutions, aux classements. Cru Bourgeois ne veut plus rien dire pour moi. Ce qui compte en vérité, c'est de faire parler le vin, lui donner enfin la parole.

CH. FONTAINE DE L'AUBIER - A.O.C. Médoc

J'y pense toutes les nuits. C'est pour cela que nous continuons coûte que coûte à faire le vin auquel je crois en mettant en valeur ces 23 hectares, en respectant l'héritage de mes ancêtres, en diminuant les rendements, en produisant des vins goûteux, généreux à des prix raisonnables. »

Les barriques sont silencieuses. Elles écoutent sagement avec, dans leur ventre, l'enfant qu'elles mettront au monde dans quelques mois.

Ce vin justement qui va faire rêver bien des dégustateurs le jour de sa naissance. Il risque d'y avoir du monde autour du berceau.

CH. FONTAINE DE L'AUBIER, CUVÉE PRESTIGE
(Sabine et Rémy Fauchey) 4 200 caisses

Quel punch !

La bouteille est prête pour le défi.

L'étiquette affiche clairement son mépris aux « Châteaux & Compagnie ».

Dans le verre, la couleur est plutôt sympathique, son

regard est franc du collier, brillant au cercle comme une nuit sans lune. Ce vin est puissant, massif d'un seul bloc, monolithe.

J'ai une surprise pour lui, un match, je vous dirais.

Je vais le boire en mangeant pour le provoquer, un de mes plats préférés, pour voir s'il est aussi inclassable qu'il le dit.

Je lui ai préparé ma botte secrète, un jambon poêlé à l'échalote, hantise des viticulteurs. On va bien voir comment il se défend.

Le jambon de porc noir, cuit juste en un « aller et retour » a du goût, l'échalote à peine cuite, garde son ardeur gasconne. Ce plat paysan a de la force.

Le combat va être rude. Le nez du vin est à la hauteur et ne s'en laisse pas compter. Une bonne rasade, la moitié du verre y passe : le premier round est engagé.

Sa tenue est parfaite, l'acidité présente se manifeste, un direct fait fondre la graisse parfumée. Les arômes du vin, boisés, épicés, poivrés donnent le change au deuxième round.

Le vin résiste, se bat comme un beau diable, répond

Ch. FONTAINE DE L'AUBIER - A.O.C. Médoc

coup pour coup. Attente, reprise, deux, trois gorgées de plus et finalement l'emporte par un KO magistral.

Quel punch ce Fontaine de l'Aubier !

LE DÉFI

C'est à l'orée du bois dans ce havre de paix que la vigne fait barrage au passage des sangliers.

C'est ici, il n'y a encore pas très longtemps, que l'on tuait le cochon pour nourrir la famille.

Cette « tuaille » près du potager était accompagnée de vin de la propriété. Et puis tout a changé. Il a fallu choisir entre l'élevage, le bois ou la vigne.

Le choix s'est fait naturellement dans cette propriété appartenant à la même famille depuis Henri IV. Les chais étaient en très bon état.

Mon père a agrandi le cuvier, nous avons planté sur les meilleures parcelles et voilà.

Oui et voilà, mais ce n'est pas aussi simple. Le monde paysan et en particulier les viticulteurs sont confrontés aujourd'hui à la crise qui, paraît-il, est mondiale. Alors comment faire depuis ce hameau pour faire que ces dix

hectares de vignes produisent un vin qui éblouisse les acheteurs ?

Mme Laporte, femme maîtresse et son mari, ancien boulanger, savent de quoi ils parlent. Le travail a fini par payer, les journées sont longues et harassantes.

Le résultat est présent : des vins qui ne poussent pas du col, mais qui sont dignes de leurs ambitions.

Nous sommes condamnés oui, oui, condamnés à faire « bon ».

CH. DONISSAN

(Marie-Dominique Laporte) 6300 caisses

Vin des copains

Mes invités sont en retard comme toujours. La bouteille attend sur la table au milieu des couverts, les flammes des bougies dansent sur le cristal de la carafe vide.

La sonnette retentit. Ils sont là, ils arrivent avec une bouteille, le second vin d'un grand cru, pour se faire pardonner (elle ne sera pas ouverte).

Ch. DONISSAN - A.O.C. Lustrac-Médoc

La capsule en plomb se coupe facilement sous le couteau, superbe bouchon au grain serré. Le Château Donissan glisse dans la carafe comme un long ruban pourpre en laissant de jolies jambes sur le cristal.

Le premier verre servi stoppe les conversations, le nez dans le verre, quelques hésitations, des sourires.

« Ce vin est élégant » dit l'un, « aromatique » dit l'autre et nous partons à discuter sur la vertu des cépages Merlot ou Cabernet.

Au deuxième verre, le ton monte, les affirmations sont plus précises, les langues se délient, la verve est plus poétique, ce vin a quelque chose de féminin avec des parfums de bagage de cuir, oui, oui... et des arômes de fruits confits, de pruneaux.

Au troisième verre, mes amis sont plus lyriques. En bouche, il est soyeux, friand, gourmand.

Paul qui n'avait encore rien dit a ouvert la bouche « Je ne sais pas, je ne vois pas mais, ce qui est sûr, c'est qu'il me plaît. Je le trouve à mon goût, c'est un vin de copain, d'amitié, de franche camaraderie et c'est pour cela que je l'aime. Ce vin est gourmand ».

TABLE DES MATIÈRES

Préface	p 5
La rencontre	p 7
Campagne d'autrefois oubliée	p 10
Le jeu des familles	p 12
Les semelles millésimées	p 16
Ratus et les cyclamens	p 20
Le film	p 25
Vin de messe	p 29
Comme un rêve	p 33
La poire pour la soif	p 36
Les Bömers, une famille qui aime Bordeaux ...	P 39
Les petits cailloux	p 43
Le laboureur et ses enfants	p 47
Sur le bac	p 50
À la recherche du graal	p 54
Il risque d'y avoir du monde autour du berceau	p 56
Le défi	p 60

Achévé d'imprimer en juin 2011
Dépôt légal deuxième trimestre 2011

© 2011 - Éditions Féret, Bordeaux
ISBN 978-2-35156-93-8